

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque HVE</p> <p>rôti de porc LR * sauce moutarde</p> <p><i>rôti de poulet sce moutarde</i></p> <p>courgettes au gratin (blé doré)</p> <p>crème dessert BIO saveur vanille</p>	<p>nuggets de poulet BIO</p> <p>haricots verts CEE 2 (échalote)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>		<p>palets fromagers emmental</p> <p>petits pois carottes HVE</p> <p>cantal AOP/AOC individuel</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>colin d'Alaska pané MSC</p> <p>riz BIO et tomates concassées (mélanaés)</p> <p>fromage BIO individuel</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 26 juin au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincé de poulet au cumin	pâté de volaille (réserve)		<i>repas FROID de fin d'année</i>	
<u>coquillettes</u>	ravioli au bœuf VBF (réserve)		melon BIO	
coulommiers			jambon* qualité supérieure <i>rôti poulet froid</i>	falafels BIO (et sauce blanche ciboulette froide)
			taboulé (tomate, concombre...)	<u>haricots verts BIO</u>
				yaourt sucré BIO
fruit frais de saison HVE	compote de pomme HVE (réserve)		mousse chocolat au lait	biscuit
			jus de pomme	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande
 Bovine Française
 RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

destination des

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 3 au 7 juillet 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
manchons de poulet rôtis	steak haché VBF sauce tomate		<u>boulettes d'agneau</u> <u>sauce marocaine</u>	melon HVE
trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)	frites		semoule BIO (et ratatouille)	pépites de colin d'Alaska pané MSC et citron
<u>fromage à tartiner BIO</u>	fromage blanc sucré		mimolette	épinard au gratin et pdt
tarte grillé aux abricots	fruit frais BIO		fruit frais de saison HVE	madeleine

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable